

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://unox.nt-rt.ru> || uxn@nt-rt.ru

'LineMiss Touch'

Печь конвекционная UNOX XFT 183



- Уровни: 3
- Расстояние между уровнями: 75 мм
- Размер противня: 600x400
- Габариты: 800x770x429 мм
- Частота: 50/60 Гц
- Вес: 40 кг

Конвекционные печи с пароувлажнением линия LineMiss Touch.

- Система **AIR.PLUS**, специально разработанная UNOX, обеспечивает идеальное распределение воздуха и температуры внутри камеры печи. По окончании выпечки продукт имеет равномерный колер и его внешний вид остается неизменным в течение нескольких часов. Кроме того, обеспечивается равномерность готовки как во всех точках одного противня, так и на всех противнях.
- Система парообразования **STEAM.PLUS** позволяет получать пар в камере готовки при температуре от 90°C до 260°C. Подача влаги в камеру на первых минутах процесса выпечки способствует получению правильной внутренней структуры изделия и образованию внешней корочки.

В печах LineMiss™ Dynamic и Matic подача влажности в камеру готовки может быть установлена посредством программы выпечки. В печи LineMiss™ Manual Humidity подача влажности в камеру готовки осуществляется путем нажатия кнопки на панели управления.

- Система **DRY.PLUS** удаляет влагу из камеры, как ту, что выделяет сам продукт, так и ту, которая была добавлена технологией STEAM.Plus на предыдущем шаге приготовления. Обеспечивается текстура выпекаемых изделий, позволяя получить пропеченный продукт с правильной структурой внутри и хрустящей поверхностью снаружи.
- **TouchControl**. Линия печей LineMiss™ оснащена 4мя вариантами панелей управления: Dynamic, Matic, Classic и Manual Humidity. Каждая модель оборудована индивидуальной панелью для быстрого и удобного управления. Панель управления Touch печей Dynamic, Matic и Classic позволяет оператору легко получить доступ к шести наиболее часто используемым программам, которые были ранее сохранены.

Выбирая модели LineMiss™ Dynamic и Matic, оператор может контролировать печь и расстоечную камеру с одной панели. Кроме этого, у печей LineMiss™ Matic дверца открывается автоматически по окончании программы выпечки, установленной оператором.

- Система **MAXI.Link** позволяет создавать «горки» для осуществления выпечки из 2 печей LineMiss™, в которых можно одновременно выпекать изделия, требующие различных значений температуры, влажности и времени.
- Разнообразные аксессуары для оборудования серии LineMiss помогут при выпечке самых разнообразных изделий и облегчат процесс и приготовления.